ACQUISTATO IL .....

"Quaranta/Sessanta" Lazio IGT 2022 2022



Shiraz e Cesanese uniti in un matrimonio d'amore

Il mix, o meglio il taglio, come dicono gli esperti, è insolito ma interessante. 40% uve Shiraz e 60% Cesanese (da qui il nome). Il principe dei vitigni internazionali, coltivati con successo e soddisfazione in ogni angolo del globo, e il piccolo vitigno autoctono e radicato al suo territorio di origine. Un vino che, nelle intenzioni del produttore, deve rappresentare un po' la punta di diamante della produzione. Non a caso non viene proposto tutti gli anni ma solo quando la vendemmia è davvero buona. Solo nelle annate migliori. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino vivo. Al naso presenta un bouquet ampio di profumi che variano dalla frutta rossa matura alle spezie dolci. In bocca è corposo e intenso. Equilibrato e persistente. Un vino dotato di grande personalità e di un pizzico di follia tutto italiano.

Un pugliese, Umberto Notarnicola, e un piemontese, Bruno Violo. Entrambe innamorati della campagna laziale. Potrebbe sembrare il classico inizio di una barzelletta. Mentre invece è la bella storia dell'azienda agricola l'Olivella, situata nel cuore dei Castelli Romani, tra Frascati e Monte Porzio. Un'azienda dinamica e giovane fondata nel 1986 e da sempre impegnata nella valorizzazione dei buoni vini del territorio, frutto di una tradizione antica e di un suolo di origine vulcanica che conferisce al vino caratteristiche uniche. Poche bottiglie, un'immagine curata. Gli ingredienti per una storia di successo non mancano e i tanti riconoscimenti internazionali già ricevuti dai vini dell'azienda in questi anni sono la migliore conferma che la strada intrapresa è quella giusta.

La Vigna

Terreno	Vulcanico colata lavica di basalto
Esposizione	SUD-EST, 250 s.l.m.
Allevamento	Doppio Guyot
Densità imp.	4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Lazio
Uve	40 % Shiraz 60 % Cesanese
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Grigliata di carne
Vinificazione	Il vino viene prodotto solo nelle migliori annate. Dopo un'attenta selezione delle uve.
Sensazioni	Bouquet ampio, sensazioni molto intense di frutti di bosco e note speziate. Corpo pieno, persistente e ben equilibrato.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821